



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütrevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SUSAMLI FINDIKPARE



1 paket tereyağı  
2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ince çekilmiş fındık  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 su bardağı susam  
Şerbeti için:  
3,5 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limon

- # Önce şerbeti hazırlamak için su ve şeker kaynatılır. Biraz kıvam alınca limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha pişirilir. Soğumaya bırakılır.
- # Çukur bir kaba yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri konur. Mikserle ya da çatalla iyice karıştırılır.
- # Üzerine süt, fındık, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir. Kısa süre daha karıştırılır.
- # Daha sonra orta sertlikte bir kıvam elde edene kadar, un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Toplar yarısına gelecek kadar susama batırılır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür, findikpareler açık renkte kızarana kadar pişirilir.
- # Findikparelere fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.
- # Şerbeti çekince servise sunulur.

**Not:** Şerbet ilk döküldüğü zaman çok gibi görünebilir. Ancak kısa sürede findikpareler tamamen çeker.